TRAITÉ

SUR

L'ART DE TRAVAILLER

LES

FLEURS EN CIRE

PAR

A. ESCOFFIER

PRIX : 2 FRANCS

PARIS

En vente

MAISON DUPONT ET MALGAT

1, RUE COQUILLIÈRE, 1

DÉPOT

BUREAUX DE *L'ART CULINAIRE*

4, PLACE SAINT-MICHEL

W 117

TRAITÉ

SUR

L'ART DE TRAVAILLER

LES

FLEURS EN CIRE

PAR

A. ESCOFFIER

TROISIÈME ÉDITION

PARIS

En vente

MAISON DUPONT ET MALGAT

1, RUE COQUILLIÈRE, 1

DÉPOT

BUREAUX DE *L'ART CULINAIRE*

4, PLACE SAINT-MICHEL

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/traitesurlartdet00esco

AVANT-PROPOS

L'art des fleurs en cire, aujourd'hui appliqué avec succès à l'ornementation de la cuisine, pourrait fournir matière à plusieurs volumes si l'on voulait entrer dans tous les développements qu'il comporte.

Mon intention est de faciliter à tous l'exécution de ce travail en faisant connaître les moyens de vaincre les obstacles que l'on rencontre à chaque instant et dont je n'ai pu triompher moi-même qu'après plusieurs années de recherches et d'études pratiques ; je ne veux donc pas m'étendre longuement sur des considérations superflues, mais je m'attacherai à démontrer que la plupart des difficultés d'exécution qui effrayent à première vue sont généralement très faciles à résoudre.

Il est cependant utile que je fasse remarquer ici que c'est une grave erreur de prétendre que la décoration est désormais considérée comme une chose secondaire; car il faut bien reconnaître que, si le service à la russe est aujourd'hui en faveur, sa vogue ne peut être que momentanée; le prestige de supériorité si justement acquis à la cuisine française étant dû à l'élégance de son service aussi bien qu'à l'exquise délicatesse de ses mets.

Cherchons donc à maintenir la gloire de nos prédécesseurs et inspirons-nous de leurs brillants travaux pour marcher dans la voie qu'ils nous ont tracée.

Les remarquables ouvrages de MM. Urbain Dubois et Bernard doivent inspirer les jeunes élèves et leur communiquer le feu sacré qu'il nous faut entretenir avec soin, si nous voulons que la cuisine française maintienne son haut rang dans le monde.

Appliquons-nous donc à l'ornementation artistique des mets savoureux que nous livrons à la dégustation des connaisseurs; séduisons leurs yeux aussi bien que leur palais ; pour cela quelques efforts suffiront, car avec un peu d'intelligence et d'attention nous pouvons égaler au moins les artistes du

XVIII^e siècle qui nous ont laissé un si brillant souvenir, bien qu'à cette époque ils ne connussent encore que l'art de travailler le sucre.

Sous Louis XV, Desforges, père de l'auteur de la *Femme jalouse*, était le premier décorateur de la cour ; il se distingua dans l'art de la confiserie et nous légua des ouvrages qui lui ont survécu. Delorme, qui lui succéda, s'il ne déploya pas cette vigueur d'imagination et ce génie créateur qui avaient immortalisé son prédécesseur, trouva cependant encore quelques lauriers à moissonner ; son goût très recherché lui mérita le titre de *fleuriste de la cour*.

Plus tard, sous le premier Empire, la gloire de la cuisine française fut portée à son apogée par les découvertes de Dutfoy. Cet homme habile, non content de construire des palais et des temples, véritables chefs-d'œuvre d'architecture, emprunta encore à la pyrotechnie les ressources de son art dont il tira les plus merveilleux effets en l'adaptant à la décoration de la cuisine.

Les feux d'artifice qui jaillirent de ses pièces d'art excitèrent l'admiration de tous. Il n'en pouvait être autrement d'ailleurs, quand, à un signal convenu, ayant mis le

feu à la mèche soigneusement cachée, on voyait tout à coup ses temples ou ses palais, aux reflets de pierres fines, se couvrir de feux odorants et de toutes couleurs, mille gerbes s'élancer jusqu'au plafond et former au-dessus des convives, dont la vue et l'odorat jouissaient tout à la fois, une voûte d'étincelles flamboyantes.

Le bruit, le parfum, l'éclat de ce spectacle imprévu causaient un enivrement universel, que ne pouvait troubler la crainte d'aucun danger : ces étincelles, malgré leur éclat, étaient tellement innocentes que les tissus les plus légers n'en recevaient aucun dommage.

On conviendra qu'un dessert ainsi préparé était une véritable féerie.

Ces brillants exemples doivent stimuler notre émulation et nous exciter à entrer dans la voie des recherches propres à prouver que notre imagination peut atteindre celle de nos prédécesseurs.

A. E.

TRAITÉ

SUR

L'ART DE TRAVAILLER

LES

FLEURS EN CIRE

I

A notre époque, où les fleurs naturelles jouent un grand rôle dans l'ornementation de la table, si l'on veut obtenir des fleurs en cire tout l'effet qu'on est en droit d'attendre de leur réelle imitation de la nature, il est bon d'observer que les fleurs d'été reproduites en hiver, et réciproquement, auront un charme d'autant plus puissant que l'on est privé de leur vue depuis plus longtemps.

Ainsi il est évident que l'on accueille le lilas avec enthousiasme à son apparition :

mais qu'en pleine saison, sa gracieuse beauté paraît presque dédaignée.

II

STRUCTURE DES FLEURS

Les fleurs se divisent en cinq parties. *calice*, *corolle*, *étamines*, *pistil et pétales*.

III

LA ROSE

L'enveloppe extérieure de la rose se compose de cinq feuilles vertes, disposées en cercle, et se réunissant inférieurement pour former un corps ovale ou sphérique; cette première enveloppe est le calice. A l'endroit où les feuilles du calice, nommées folioles, commencent à se réunir, naissent cinq autres feuilles colorées et odorantes : ce sont les pétales; leur ensemble se nomme corolle; en dedans de ces pétales et sur le calice, sont implantés de nombreux filaments gracieusement recourbés, et portant chacun une petite tête jaune; ce sont les étamines.

Maintenant ouvrez dans le sens de sa longueur cette espèce de boule formée par la soudure des cinq folioles du calice ; cela fait, vous voyez une cavité, s'ouvrant en haut par un goulot étroit, et contenant des corps qui s'attachent à ses parois ; ces corps s'allongent vers le haut en autant de cols qui se dirigent vers l'embouchure de la cavité, et là se réunissent en un faisceau qui occupe le centre de la fleur ; chacun de ces corps renferme une graine ; leur ensemble constitue le pistil.

La rose ainsi décomposée prend le nom d'églantine ; la formation des autres espèces est la même, les roses ne différant entre elles que par la façon dont les pétales se développent et par le nombre plus ou moins grand de ces pétales.

IV

LE LIS

Le lis offre des proportions plus grandes. A première vue, vous le croiriez dépourvu de calice et n'ayant qu'une corolle de six pétales ; mais observez la fleur quand elle est peu

ouverte; vous voyez un premier groupe de trois feuilles blanches, évidemment situées en dehors de trois autres feuilles : les premières qui sont étroites et un peu vertes à leur sommet représentent le calice ; celles de l'intérieur sont plus larges; leur surface diffère de celles des folioles du calice en ce qu'elle est creusée d'un sillon longitudinal bien marqué ; ces trois feuilles intérieures forment la corolle. Quant aux étamines, il y en a moins que dans la rose, mais elles sont plus grandes et plus faciles à observer : leur filet est blanc, un peu élargi à sa base, et porte un long bissac jaune. Quand la fleur est épanouie, ces bissacs font la culbute, et vous voyez qu'ils ne tiennent au sommet pointu du filament que par un point situé vers le milieu ; la poussière jaune dont ils sont recouverts prend le nom de pollen; le bissac qui la renferme se nomme anthère; le pied qui porte le bissac est appelé filet. Ainsi, l'étamine est composée du *filet*, de l'*anthère* et du *pollen*.

Enlevez maintenant les six étamines du lis ; vous voyez qu'elles naissent, non pas sur le calice, comme dans la rose, mais sur le pied même de la fleur. Il vous reste sur ce

pied le pistil, qui diffère beaucoup de celui de la rose : dans cette dernière, il se compose d'une douzaine de corps attachés sur les parois de la boule creuse formée par le calice et séparés les uns des autres; le pistil du lis, au contraire, est d'une seule pièce. Il offre à son sommet trois crêtes molles grenues, disposées en triangle ; au-dessous est un long col, lequel pose sur un corps plus gros, deux fois plus court que le col, et présente six côtes arrondies, séparées par des sillons; ce corps est divisé en trois loges par trois petites cloisons renfermant des graines; en remarquant la position des trois crêtes, vous verrez que chacune répond à l'une des trois loges.

La partie du pistil qui renferme des graines a reçu le nom d'*ovaire;* le long col posé sur lui s'appelle *style*, et les crêtes humides qui le terminent se nomment le *stigmate*.

On appelle pédoncule la queue de la fleur dont la naissance, servant de support au calice, aux étamines et au pistil, porte le nom de réceptacle.

Puisque nous connaissons à peu près maintenant la structure des fleurs, voyons les moyens de les reproduire.

V

PROCÉDÉ POUR BLANCHIR LA CIRE ET LUI DONNER UNE TEINTE MATE

Faites fondre au bain-marie 250 grammes de cire, mettez dans un petit vase 50 grammes de blanc d'argent en poudre, ajoutez trois à quatre cuillerées à bouche d'essence de térébenthine rectifiée, agitez le contenu de votre vase et versez immédiatement le liquide dans la cire en observant de ne jamais mettre le fond : votre cire d'abord limpide prendra la teinte du lait. Cette préparation doit se faire en petite quantité, sauf le cas où l'on aura de grosses fleurs à faire, tel que le magnolia.

VI

PATES PRÉPARÉES POUR DONNER A LA CIRE DIVERSES NUANCES

CARMIN

Faites fondre au bain-marie 30 grammes de cire avec à peu près le même volume d'essence de térébenthine; broyez à l'essence 50 grammes de carmin, ajoutez-le à la

cire, retirez du feu, mélangez le tout en le malaxant jusqu'au moment où cette préparation sera froide : elle aura alors la consistance d'une pâte molle. Placez-la dans une boîte fermée pour vous en servir au besoin.

Procédez de la même façon pour toutes les autres couleurs. Pour les pâtes vertes employées pour le feuillage, il est préférable de se servir de l'essence de Venise ; son corps gras donne plus d'élasticité à la cire.

Ces pâtes se conservent indéfiniment. Le carmin et le jaune vendus généralement en pains demandent beaucoup de soin à broyer ; il est préférable de faire faire ce travail par un marchand de couleurs.

Toutes les nuances en poudre palpable sont d'une préparation facile ; il s'agit d'en opérer le mélange à la cire fondue ayant un équivalent d'essence de térébenthine.

Les couleurs broyées à l'essence doivent être mises en pâte le plus vite possible ; l'essence s'évaporant très rapidement, les couleurs sèchent et le mélange avec la cire devient très difficile[1].

1. La cire employée pour les fleurs et le feuillage doit être de premier choix.

VII

IMITATION DES FLEURS

Pour imiter les fleurs il y a deux manières de procéder.

L'une consiste à prendre l'empreinte des pétales avec du plâtre.

L'autre permet de tailler ou sculpter les moules dans du bois, ou même des légumes : carottes, navets, pommes de terre.

Pour le magnolia et l'azalée, il faut prendre l'empreinte de chaque pétale séparément. Pour la rose, le camélia, la tulipe, l'œillet, le narcisse, le lis, l'hortensia, il suffit de prendre l'empreinte de deux ou trois pétales de différentes grandeurs.

Il faut bien se pénétrer que, bien que l'on prenne l'empreinte même des pétales, les moules sont généralement réguliers ; il est donc nécessaire pour donner de la vie et de la souplesse à la fleur de retoucher les pétales tout en évitant de les déformer. Par conséquent, on devra étudier bien attentivement les fleurs naturelles.

VIII

MANIÈRE DE PRENDRE LES EMPREINTES EN PLATRE[1]

Détachez délicatement les pétales des fleurs que vous voulez copier ; prenez de la terre glaise ou du mastic ou, à défaut, du sable fin ; étalez l'un ou l'autre sur une plaque, en ayant soin que la surface soit bien unie ; placez dessus vos pétales à 2 ou 3 centimètres de distance. Pour les pétales bombés, formez d'abord un creux dans le mastic, appliquez-les régulièrement en évitant le moindre pli. Cela fait, délayez à l'eau du plâtre fin, recouvrez d'une épaisseur de 2 centimètres environ la surface de chaque pétale plat, remplissez le creux des autres ; taillez dans du liège des petits carrés longs de 3 ou 4 centimètres. Sur une des extrémités, faites deux incisions, fixez ce bout sur le centre de vos pétales en le consolidant avec du plâtre délayé, laissez sécher quelques heures, parez régulièrement les ba-

1. Ces empreintes sont d'une grande utilité pour confectionner les fleurs en sucre.

vures, c'est-à-dire tout ce qui dépasse le pétale frais. Détachez alors ce pétale et vous aurez la reproduction exacte de la nature.

IX

REPRODUCTION DES PÉTALES EN CIRE AVEC LES MOULES EN PLATRE

Mettez vos moules dans l'eau fraîche pendant quelques minutes, trempez-les dans la cire, replongez-les à l'eau froide et vous détacherez instantanément un pétale en cire, ayant le même aspect que le naturel; les bavures se retirent sous la simple pression des doigts.

En trempant les moules il faut bien observer de les glisser sur la cire, en poussant l'extrémité en avant; par ce moyen, le bout d'attache sortant le dernier de la cire se trouvera un peu plus épais et pourra plus facilement supporter le poids du pétale.

X

CONFECTION DES ÉTAMINES

Avec une pomme de terre (ou autres légumes) faites un carré long ; trempez-le dans la cire : vous obtiendrez une feuille mince dans laquelle vous couperez de petites lanières sans les détacher entièrement du bas. Trempez alors les pointes de la partie découpée dans de la gomme et trempez-les ensuite dans du jaune en poudre pour imiter le pollen.

Pour donner plus de solidité aux étamines et au pistil de certaines fleurs, telles que le fuschia, on peut se servir de cordonnet trempé dans la cire.

Pour le lis, prendre du laiton à fleur qu'on recouvre de cire en le masquant avec un pinceau trempé dans la cire blanche[1].

1. La cire employée pour coller au pinceau doit toujours être très chaude.

XI

DU LAITON A FLEUR

Soit à l'usage des fleurs ou du feuillage, il est préférable de n'employer que le fil de laiton recouvert de coton blanc.

XII

FORMATION DE LA ROSE

Après avoir préparé la cire suivant la méthode prescrite au chapitre V, vous donnerez la teinte de la rose que vous voulez imiter, avec les pâtes préparées (ces pâtes ne doivent être employées que par petites parties).

Avec les empreintes à cet usage, préparez d'abord les pétales nécessaires ; prenez ensuite du fil de laiton assez fort pour le poids de la fleur ; coupez-le sur une longueur de 60 à 75 centimètres ; sur une des extrémités, formez un petit crochet sur lequel vous fixez une petite boule en liège, recouvrez cette boule de cire et formez autour vos

étamines ; si la rose est épanouie, groupez vos pétales d'après l'ordre de la nature.

La chaleur des doigts suffit pour coller les pétales, mais il est toujours prudent, en posant les derniers, d'en assurer la solidité avec un pinceau trempé dans la cire ; formez ensuite le calice en découpant cinq petites feuilles vertes que vous collerez avec la cire fondue ayant la même nuance.

XIII

COLORATION DE LA ROSE EN POURPRE

Donnez à la cire une couleur rouge très foncée, formez les pétales, montez la rose, donnez-lui le velouté avec un pinceau doux trempé dans du carmin en poudre.

Il est certaines fleurs que l'on peut peindre à sec ; cette manière de colorer est plus facile. On réduit à un ton plus clair les nuances foncées par l'addition du blanc d'argent ou du blanc de neige ou même de la fécule ou, encore, de la crème de riz.

Ce mélange se fait à sec ou avec des cou-

leurs préparées à l'alcool que vous faites évaporer sur une feuille de papier.

XIV

CAMÉLIAS

Pour confectionner les différentes espèces de camélias, le principe est le même que pour la rose. Les camélias panachés sont d'un très bel effet; pour en obtenir les tons frais, il faut employer les couleurs moites ou, à défaut, des couleurs en pain, mais très fines.

XV

ŒILLETS

Ces fleurs sont très faciles à imiter. Après avoir préparé les pétales dont les bouts sont dentelés, on les gaufre en les pressant des deux mains entre le pouce et l'index. On les groupe autour d'un fil de laiton dont on a courbé une extrémité et sur lequel on a fixé quelques étamines recourbées; on termine la fleur en mettant le calice vert; ce calice

est découpé sur une feuille de cire verte et divisé en cinq parties.

Les feuilles de l'œillet sont aussi découpées sur une grande feuille de cire verte.

XVI

DU LILAS

Préparez dans une petite casserole, et au bain-marie, environ 50 grammes de cire très blanche. Ayez dans un petit récipient quelconque une éponge humectée d'huile blanche la moins grasse possible ; prenez alors le petit moule en fer, piquez-le dans l'éponge, il se trouvera ainsi légèrement huilé, trempez-le dans la cire juste à la hauteur, pour bien former la fleur, ensuite passez-le à l'eau froide; puis avec la pointe d'un petit couteau détachez légèrement les quatre coins sur le calice pour donner plus de grâce aux pétales et pouvoir les fermer ou ouvrir selon l'ordre de la nature. Retirez la petite fleur du moule et déposez-la sur une assiette.

Recommencez la même opération et remuez de temps à autre la cire, pour en

conserver toujours la même blancheur. (On doit surtout observer que la cire ne soit pas très chaude, c'est là un point principal, mais après quelques essais on se rendra facilement compte du degré de chaleur.)

Dès que les petites fleurs sont terminées, prenez du laiton à fleurs le plus fin possible, coupez-le par petits bouts de 6 centimètres, dont vous tremperez l'extrémité dans la cire jaune fondue. Quand tous ces petits bouts seront ainsi préparés, vous les ferez entrer dans le calice de chaque petite fleur en ayant soin de laisser le bout jaune à l'orifice du calice. Ensuite ayez de la cire fondue, d'un vert tendre, trempez un petit pinceau dans cette cire pour assujettir le calice au laiton, et masquez complètement ce laiton, mais très légèrement. Vous pouvez alors grouper vos petites fleurs et former une grappe. Sa légèreté en fera toute la grâce; chacune des petites tiges étant couverte de cire, la simple chaleur des doigts les collera ensemble. Quand la grappe sera presque terminée, vous pourrez ajouter un fil de fer plus fort, suivant l'emploi que vous voulez en faire.

Pour les boutons non éclos, prenez de la

cire blanche, formez un bouton sur un laiton en le roulant dans les doigts ; avec un ébauchoir ou un petit couteau, formez sur le centre quatre petites incisions, trempez-les ensuite dans la cire assez chaude d'un vert tendre.

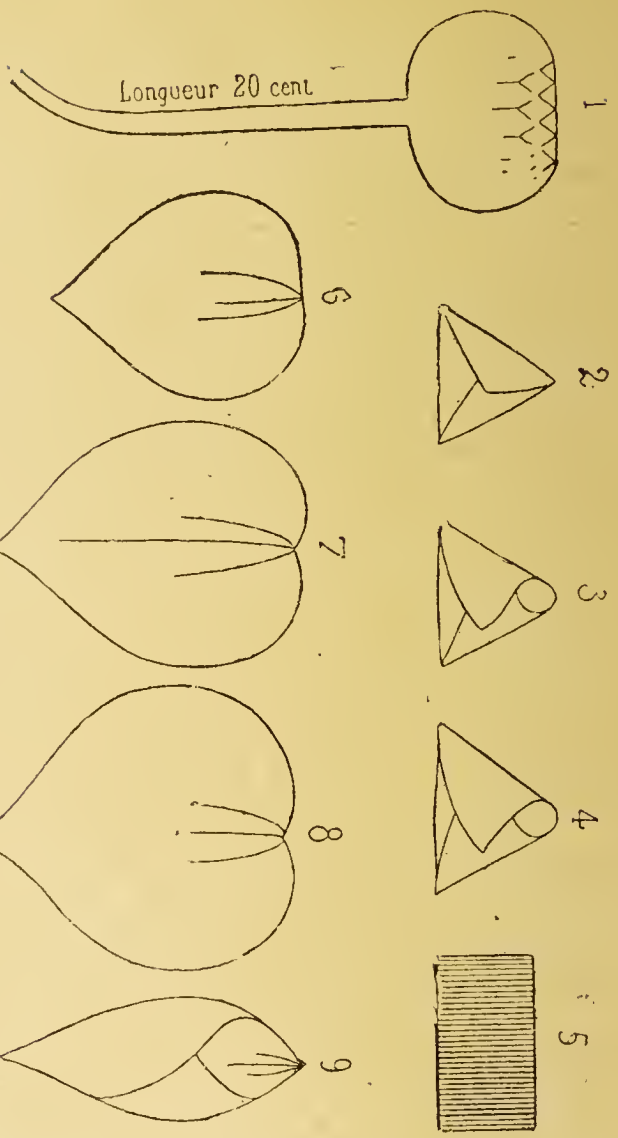
Pour les lilas-lilas, il faut remarquer que la petite fleur étant beaucoup plus pâle à l'intérieur qu'à l'extérieur, on devra pour pour obtenir ces deux tons, après avoir piqué le moule dans l'éponge huilée, le tremper une première fois dans la cire blanche, ensuite dans la cire lilas fondue dans une seconde casserole. On obtient la teinte lilas par le mélange de carmin et de bleu, après avoir blanchi la cire[1].

XVII

DAHLIAS

Cette fleur qui semble très difficile à imiter est cependant fort simple en raison de sa conformation régulière. Commencez par

1. En 1868 j'ai mis en usage des moules en fer pour le lilas. Ce sont les seuls qu'on doive employer, les moules en cuivre produisant instantanément du vert-de-gris au contact de la cire, et les moules en bois ne donnant que de grossières empreintes.


Longueur 20 cent
1
2
3
4
5
6
7
8
9

former le centre et la tige en prenant un fil de laiton assez solide pour le poids de la fleur; vous le préparez comme il est dit pour la rose, en lui donnant la forme du dessin n° 1 ; sur ce centre, groupez les petits pétales en les ouvrant graduellement (voir les dessins n^{os} 2, 3, 4.) Pour faire ces pétales, enlevez sur un petit carré de pomme de terre la quantité voulue de pétales en cire (voir dessin n° 5), ensuite vous taillerez sur pomme de terre ou carotte trois grandeurs de pétales (dessins 6, 7, 8), enlevez en cire le nombre voulu, donnez aux pétales la forme du dessin n° 9, continuez de les grouper symétriquement jusqu'à formation de la fleur. Il est urgent pour la solidité des pétales, chaque fois qu'une rangée sera posée, de les coller avec un pinceau trempé dans la cire assez chaude.

Les nuances du dahlia sont très variées. On donne à la cire un ton uni, on achève de les colorer soit à l'aquarelle ou à la poudre.

XVIII.

FEUILLES EN CIRE D'APRÈS NATURE

Faites fondre au bain-marie 250 ou 500 grammes de cire, donnez-lui une teinte jaune avec du chrome n° 1 préparé en pâte ; avec cette première teinte enlevez quelques feuilles ou plaques minces sur bois ou sur plâtre. Après cette opération, ajoutez à la cire du vert, pour obtenir une teinte vert tendre, faites de nouveau une quantité de feuilles ; donnez alors à la cire une couleur verte plus foncée : vous aurez ainsi trois nuances dont on peut varier les tons, soit à l'aquarelle ou à la peinture à l'essence [1].

Si vous voulez obtenir des feuilles de rose ou autres, choisissez dans les feuilles naturelles la quantité que vous voulez en imiter, en observant les différentes grandeurs et la façon dont elles sont montées ; appliquez sur les revers de chaque feuille une plaque de cire après l'avoir chauffée légèrement ; pres-

1. Donnez le brillant de certaines feuilles avec un vernis à tableaux.

sez-la entre les doigts et les pouces pour bien prendre l'empreinte, découpez le tour avec un petit couteau pointu; ayez alors du laiton à fleurs, coupé de 10 à 12 centimètres de long. Masquez-le légèrement de cire fondue, placez un de ces fils sur le centre de chaque feuille, formez la côte ou nervure principale avec un pinceau trempé dans la cire assez chaude, trempez-les à l'eau froide, détachez la feuille naturelle : vous aurez en cire les plus petits détails de la nature.

Pour l'imitation de toutes espèces de feuilles en cire, on peut employer les moules dont se servent les feuillagistes, ou des moules en étain ou bien en galvanoplastie.

XIX

PROCÉDÉ POUR COPIER LES FRUITS ET LÉGUMES D'APRÈS NATURE

TOMATES

Ayez une petite caisse carrée ou ronde un peu plus grande que la tomate, délayez à l'eau du plâtre fin, coulez-en une partie au fond de la caisse, placez sur le centre la tomate après l'avoir huilée : le plâtre doit se

trouver à moitié de la hauteur du fruit. Dès qu'il sera sec, avec la pointe d'un couteau formez trois petits trous d'un centimètre de profondeur dans le plâtre, égalisez bien la surface, huilez-la légèrement, recoulez du plâtre sur la tomate pour la couvrir entièrement, laissez sécher. Détachez alors les deux parties de plâtre, retirez le fruit.

Faites tremper les moules à l'eau tiède, remplissez une partie avec de la cire fondue et colorée d'une teinte rouge, replacez de suite l'autre partie du moule, agitez vivement en serrant fortement le moule dans la main.

Laissez refroidir, ouvrez le moule et vous aurez une tomate d'après nature.

Opérez de même pour tous les autres fruits ou légumes.

XX

MÉTHODE POUR OBTENIR LA BRILLANTINE A L'USAGE DES SOCLES DE CUISINE ET DE PATISSERIE

Prenez 125 grammes de gomme arabique ou, à défaut, de la gélatine; faites dissoudre

dans un verre d'eau tiède. Ayez un morceau de verre ordinaire, couvrez-en la surface d'une légère couche de gomme. Faites sécher pendant quelques minutes à l'étuve douce. Retirez de l'étuve pour gratter la partie gommée avec la pointe d'un couteau, il s'en détachera alors des petites parcelles brillantes que vous ferez tomber sur une feuille de papier pour les déposer ensuite sur un tamis de Venise, afin de passer la poussière. On obtient des brillantines de différentes nuances en donnant à la gomme la teinte voulue à l'aide des couleurs Lebreton.

XXI

COMPOSITION POUR REMPLACER LA GRAISSE DE MOUTON A L'USAGE DES SOCLES DE CUISINE

Proportion : 1 kilog. net panne de porc fondue, 500 grammes cire vierge, 250 grammes stéarine, 250 grammes paraffine, 250 grammes blanc de baleine.

Préparation : Prenez un kilog. 500 panne de porc, très fraîche, coupez-la en petits morceaux pour la faire dégorger (ce poids

est suffisant pour en obtenir 1 kilog. net fondue) ; mais les graisses n'étant pas toutes de la même nature, il est bon de s'en rendre compte.

Faites-la fondre dans une casserole et sur un feu doux, passez-la à travers un linge blanc.

Pendant ce temps vous aurez fait fondre dans une autre casserole la cire, la stéarine, la paraffine et le blanc de baleine. Ajoutez la panne, remuez quelques minutes avec une cuiller en fer pour que les différents corps soient bien mélangés; versez alors dans un plat à sauter et laissez refroidir [1].

Pour l'employer procédez de la même façon que par la graisse, en la râpant au couteau sur un linge mouillé et la travaillant ensuite pour lui donner du corps.

Cette composition a l'avantage de ne jamais avoir une odeur désagréable, elle peut se travailler en toutes saisons; elle a sur la graisse la supériorité, par son corps élastique, de se prêter à toutes les combinaisons de l'art culinaire.

1. Les casseroles employées à la fonte de ces différents corps doivent autant que cela est possible être fraîchement étamées. On ne doit pas oublier que la qualité essentielle d'un socle, c'est sa blancheur.

XXII

MOUSSE IMITÉE EN GRAISSE

Après avoir manié dans un torchon mouillé de la graisse ou la composition pour la remplacer, nuancez-la légèrement; en la passant au tamis vous obtiendrez une imitation de mousse très utile pour combler les interstices des rochers ou reproduire du gazon.

XXIII

ROCHERS EN STÉARINE

Faites fondre la stéarine, jetez-la par parties dans un vase contenant de l'eau glacée : instantanément vous aurez des rochers de différentes formes, retirez-les de l'eau, placez-les sur un tamis pour les égoutter et vous en servir au besoin, soit pour cascades ou grottes ; on les attache les uns aux autres avec de la graisse ou la composition remplaçante.

TABLE

Avant-propos. 5
Chap. I. 9
II. Structure des fleurs. 10
III. La rose. 10
IV. Le lis. 11
V. Procédé pour blanchir la cire et lui donner une teinte mate. 14
VI. Pâtes préparées pour donner à la cire diverses nuances. Carmin. 14
VII. Imitation des fleurs. 16
VIII. Manière de prendre les empreintes en plâtre 17
IX. Reproduction des pétales en cire avec les moules en plâtre. 18
X. Confection des étamines 19
XI. Du laiton à fleur 20
XII. Formation de la rose. 20
XIII. Coloration de la rose en pourpre 21
XIV. Camélias 22
XV. Œillets 22
XVI. Du lilas. 23
XVII. Dahlias 25
XVIII. Feuilles en cire d'après nature. 28

PAGES

CHAP. XIX. Procédé pour copier les fruits et légumes d'après nature. Tomates. . . 29

XX. Méthode pour obtenir la brillantine à l'usage des socles de cuisine et de pâtisserie. 30

XXI. Composition pour remplacer la graisse de mouton à l'usage des socles de cuisines. 31

XXII. Mousse imitée en graisse. 33

XXIII. Rochers en stéarine. 33

FIN DE LA TABLE

Sceaux. — Imprimerie E. Charaire.

SCEAUX — IMP. E. CHARAIRE